



**KATE &
KON**

Tour de France culinaire

EINE KULINARISCHE REISE DURCH FRANKREICH

MENÜ

Plateau de Fruits de Mer

Bollinger Special Cuvée, Champagne Bollinger

Quiche Lorraine

2018 Pinot Gris "Réserve", Domaine F.E. Trimbach

2017 Gewürztraminer "Réserve", Domaine F.E. Trimbach

Zander, Beurre Blanc, Kate & Kon Kaviar

2024 Saumur blanc "Insolite" Domaine des Roches Neuves

2023 Pouilly-Fumé, Hubert Brochard

Brandade, Kabeljau, Bouillabaisse

2022 Arbois Chardonnay Grand Curoulet, Domaine du Pélican

2022 Arbois Savagnin Ouillé Grand Curoulet, Domaine du Pélican

Bœuf Bourguignon, Baguette

2021 Gevrey-Chambertin, Maison Marchand-Tawse

2021 Beaune "Montrevenots" 1er Cru Rouge, Antoine Jobard

Filet Rossini, Gänseleber, Pommes Duchesse, Trüffel, Madeira-Sauce

2007 Le Gay, Château Le Gay

2013 Gazin, Château Gazin

Käse von Antony, vom Käsewagen

2022 Rieussec, Château Rieussec

2021 Rieussec, Château Rieussec

Feines von der Schokolade

Pale & Dry X.O. Cognac Grande Champagne, Delamain Cognac

Preis pro Person: € 399,- inkl. Weinbegleitung, Champagner und Cognac gemäß Menü

Hotel Schloss Dürnstein GmbH

HOTEL - RESTAURANT

3601 Dürnstein 2, Wachau | +43 2711 212 | hotel@schloss.at | www.schloss.at
UID ATU 628 11 425 | FN 281552y LG Krems | AT34 47150301 5575 0000 | BIC VBOEATWWNOM